



УТВЕРЖДЕНО

И.о. заведующего МАДОУ д/с к/в № 1

В.П. Любарчук

№ 12 от « 16 » января 2016г

Положение о бракеражной комиссии МАДОУ д/с к/в № 1

1. Общие положения.

1.1 Настоящее положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 1 (далее Учреждение) в соответствии Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», указаниями Главного государственного санитарного врача РБ № С – 112 от 20.02.2002 г.

1.2 Настоящее положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в Учреждении и создается приказом руководителя образовательного учреждения на начало учебного года.

1.3 Бракеражная комиссия в Учреждении создается в целях осуществления контроля за доброкачеством готовой пищи, который проводится органолептическим методом.

1.4 Деятельность бракеражной комиссии может быть прекращена по приказу заведующего Учреждением.

1.5 Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Основные задачи.

2.1 Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- снятие пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- отметка результата пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность.
- ознакомление лиц, проводящих органолептическую оценку пищи с методикой проведения данного анализа (приложение 1).

3. Организация деятельности бракеражной комиссии.

3.1 Зачисление в бракеражную комиссию должно учитывать степень ответственности должностных лиц за питание детей .

3.2 Состав членов бракеражной комиссии должно быть в количестве 3 человек (заведующий, шеф-повар, медсестра по питанию).

3.3 Бракераж проводится перед каждой раздачей пищи.

3.4 Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом заведующего Учреждения.

4. Обязанности.

Каждый член бракеражной комиссии обязан знать, что:

4.1. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

4.2. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления .



4.3. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса, которые можно исправить.

«Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.4 Знать с методикой проведения анализа органолептической оценки пищи

5. Права.

5.1 Не разрешать выдачу пищи, не соответствующую санитарным нормам.

5.2.Рекомендовать руководству переаттестовать поваров.

6. Документация.

6.1 В Учреждении заводится и заполняется Книга регистрации по контролю качества готовой продукции (бракераж).

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача РБ № С – 112 от 20.02.2002 г.